RICETTE CON IL COCCO












INDICE DELLE RICETTE   PAGINA

TRANCI COCCO E BANANA

http://dulcisinfurno.blogspot.com



Ingredienti:

(per una teglia quadrata di lato 33cm):
per l'*impasto*:
2 banane mature
4 cucchiai di rum
150g di zucchero
150g di burro morbido
4 uova
300g di farina
100g di farina di cocco
1/2 limone (il succo)
3 pizzichi di cannella
1 bustina di lievito in polvere
Per *Decorare*:
2 cucchiai di zucchero a velo
50g di cioccolato fondente fuso
1 banana
1 cucchiaio di farina di cocco

Procedimento

Sbucciamo le banane, mettiamole in una ciotola e schiacciamole conuna foerchetta, aggiungiamo il succo di limone ed il rum e mescoliamo. Sbattiamo il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso, uniamo le uova e la cannella e mescoliamo ancora. Aggiungiamo gradualmente, sempre mescolando la farina, la farina di cocco ed il lievito, infine incorporiamo le banane. Trasferiamo il composto nella teglia imburrata ed infarinata, livelliamo con il dorso di un cucchiaio e cuociamo a 180° per circa 30' (io ho usato il forno a gas)

Sforniamo, lasciamo raffreddare e spolveriamo con lo zucchero a velo. Decoriamo a piacere con il cioccolato, tagliamo il dolce in tranci e completiamo con le fette di banana e un po' di farina di cocco.

SALAME DI CIOCCOLATO CON RICOTTA E COCCO

http://agendadinico.blogspot.com



Ingredienti:

* 250 g. di ricotta
* 100 g di cioccolato fondente o al latte
* 80-100 g. di zucchero
* 10 cucchiai di cocco essiccato e grattugiato
* 1 cucchiaio rum o qualche gocce di essenza
* 20 biscotti secchi petit beurre o simile

Procedimento

Mescolate bene la ricotta con lo zucchero ,aggiungete il cioccolato fuso e tiepido , cocco grattugiato, rum e alla fine i biscotti spezzettati .
Amalgamate bene , poi versare il tutto in una carta oleata . Cercate di dare la forma di un salme , chiudete con cura dopo averla arrotolata. Mettete in frigorifero per almeno 3 ore togliendolo solo quando sarà diventato ben duro. Togliere la carta oleata e girate il salme nel cocco grattugiato.

TORTA COCCO E NUTELLA

http://agendadinico.blogspot.com



Ingredienti:

* 3 uova
* 150 gr. di zucchero
* 200 gr. di farina
* 250 gr. di ricotta
* 1/2 bicchiere di olio
* 130 gr. di cocco
* 1 bustina di lievito
* 1 fialetta di aroma al rum
* una bustina vanillina
* Nutella per farcire

Procedimento

Montate le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose, aggiungete la ricotta e amalgamate bene. Aggiungete poi l'olio (ho messo olio di semi di girasole) , la farina con il lievito setacciata e alla fine il cocco, l'aroma al rum e vanillina.
Rivestite con la carta da forno (o imburrate una tortiera) di diametro 24-26 cm rovesciate l'impasto e infornate a 180° per 40 minuti .Comunque fate la prova stecchino.
Far freddare il dolce, tagliarlo in due dischi, spalmare di Nutella e ricomporre il dolce. Spolverizzate con lo zucchero a velo. Si può farcire anche con un'altra crema preparata da voi.

PALLINE DI SEMOLINO AL COCCO

http://agendadinico.blogspot.com



Ingredienti:

* 170 g. di semolino
* 150 g. di zucchero
* 1 litro di latte
* una stecca di vaniglia
* 80 g. di farina di cocco (cocco macinato)
* 3 cucchiai di miele
* 50 g. di uvetta
* 50 g. di mandorle
* pistacchi frullati
* sale

Procedimento

Mettete il latte, la stecca di vaniglia e lo zucchero sul fuoco, a ebollizione raggiunta ,versate il semolino e mescolate bene. Aggiungete l'uvetta (io non ho messo), il miele e un pizzico di sale , fate cuocere per circa 15 minuti a fuoco lento. Togliete dal fuoco, togliere la vaniglia e aggiungete il cocco ,tenendone da parte qualche cucchiaio per passare alla fine i dolcetti .

Appena il composto è tiepido ,unite le mandorle tritate e lavorate con le mani e formate delle sfere grandi come una noce. Potete mettere una mandorla intera al centro della sfera …come ho fato io…cosi non li aggiungete tritate al composto. Passate le palline nella farina di cocco messa da parte e sopra spolverizzatele con i pistacchi frullati. Peccato ...non avevo i pistacchi in casa per mettere sopra.

Mettete i dolcetti per 1/2 h in frigo ,prima di servirli. Conservate sempre in frigo.

TORTA DI COCCO E CIOCCOLATO

http://agendadinico.blogspot.com



Ingredienti:

* 250 g. di cocco disidratato
* 150 g. di zucchero
* 70 g. di farina
* 2 uova intere
* 2 albumi
* 150 g. di cioccolato fondente
* 200 g. panna da montare
* un pizzico di cannella
* 1 bustina vanillina

Procedimento

Mettete in una ciotola 200 g. di cocco ,50 g di zucchero ,2 albumi,,40 g. di farina e mescolate bene fino a ottenere un impasto della consistenza della pasta frolla.
Rivestite di carta da forno uno stampo rotondo di 20 cm. di diametro,stendetevi l'impasto di cocco e cuocete la base della torta per 5 minuti in forno già caldo a 180 ° .
In una terrina sbattete le 2 uova intere con 100 g. di zucchero,unite 30 g. di farina ,il restante cocco grattugiato,la cannella,la vanillina, il cioccolato grattugiato (scaglie) e la panna montata. Versate il composto nella tortiera e cuocete in forno a 180° per circa 35-40 minuti.; fate raffreddare la torta e decorate a piacere con lo zucchero a vello o con delle fettine di cocco fresco.
Io ho messo lo zucchero a vello con il sapore di cocco.

PASTICCINI COCCO E CIOCCOLATO

http://paneburroezucchero.jimdo.com



Ingredienti:

150gr di burro

1 bicchiere di latte

150gr di zucchero

250gr di farina di cocco o di cocco grattugiato

150gr di biscotti secchi

200gr di cioccolato fondente, al latte o bianco, come volete

Procedimento

Sciogliere in un pentolino il burro con il latte e lo zucchero.

Appena fuori dal fuoco unire il cocco e lasciare intiepidire il composto.

Sbriciolare i biscotti nel mixer o chiudendoli in un telo e battendoli con il batticarne.

Aggiungerli al composto di burro e cocco e impastare con cura.

Rivestire uno stampo rettangolare a bordi bassi di circa 20x30 cm con un foglio di pellicola trasparente.

Stendere il composto preparato.

Pareggiarlo in modo che non superi i 2 cm di spessore.

Fondere il cioccolato.

Spalmarlo sulla torta e lasciare rassodare.

Ritagliare dei pasticcini rettangolari e servite.

TORTA AL COCCO

http://paneburroezucchero.jimdo.com

Ingredienti:
360gr farina
250ml latte
250gr zucchero
160gr farina di cocco
160gr burro
2 uova
1 bustina di lievito

Procedimento

Mischiare farina, zucchero e lievito.
Aggiungere le uova precedentemente sbattute, il latte ed il burro fuso.
Amalgamare bene il tutto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
Incorporare il cocco.
Versare in una tortiera di diametro 26.
Cuocere 30 minuti a 190°.
Coprire con alluminio e proseguire la cottura per altri 15 minuti.
Terminato il tempo fare comunque la prova stecchino.

RAGNI DI LATTE CONDENSATE E COCCO

http://paneburroezucchero.jimdo.com



Ingredienti:

200gr di latte condensato
200gr di cocco essiccato
Gocce di cioccolato
Cioccolato fondente e al latte
Stringhe di liquirizia

Procedimento

Mettere cocco in una terrina ed unire il latte condensato.
Mescolare gli ingredienti, aggiungere le gocce di cioccolato e mettere a raffreddare un'ora in frigo.
Raccogliere il composto e fare delle palline.
Nel frattempo sciogliere a bagno maria il cioccolato.
Tuffare le palline nel cioccolato in modo che si ricoprano completamente e mettere su una teglia ricoperta di carta da forno dove avremo già sistemato le zampette di liquirizia.
Una volta rappreso il cioccolato la liquirizia rimarrà attaccata al corpo del ragno.

PASTICCINI COCCO-CIOCCOLATO

http://agendadinico.blogspot.com



Ingredienti:

* 2 uova
* 2 tazzine da caffè di zucchero
* 2 tazzine di olio di semi di girasole
* 150 g di farina
* 1 bustina vanillina
* 2 manciate di cocco macinato
* cioccolato

Procedimento

Frullate bene con il mixer , le uova, lo zucchero, l'olio, la vanillina, la farina e il cocco raspato. Prendete con cucchiaino un po’ d’impasto e mettete sulla teglia da forno , foderata con della carta da forno. Mettete nel forno caldo a una temperatura di circa 200° C fino quando diventano dorati. Le cucchiaiate devono essere distante tra loro ,non troppo vicine , perché con la cottura i pasticcini diventano più grandi. Lasciate raffreddare bene. Glassate con cioccolato sciolto e spolverizzateli con cocco raspato ..comunque si possono lasciare anche semplici.
Sono dei biscotti gustosi, che rimangono morbidi anche qualche giorno dopo
essere fatti.

MEZZELUNE AL COCCO

http://sunflowers8.blogspot.com



Ingredienti:

- 300 gr di farina 00
- 200 gr di burro
- 100 gr di cioccolato bianco
- 120 gr di zucchero
- 120 gr di cocco grattugiato
- 2 tuorli
- 1 pizzico di sale

Procedimento

In una ciotola lavorate a crema il burro con lo zucchero , quindi incorporate i tuorli e trasferite il composto ottenuto in una terrina, dove avrete mescolato la farina con 100 gr di cocco grattugiato e un pizzico di sale. Amalgamate con cura gli ingredienti fino a ottenere una pasta omogenea, che avvolgerete in un foglio di pellicola e farete riposare in frigorifero per almeno 1 ora (io l'ho congelato).Trascorso questo tempo, ricavate dalla pasta delle palline grandi come una noce e lavoratele sulla spianatoia dando loro la forma di bastoncini lunghi circa 5 cm. Piegate le due estremità di ogni bastoncino a ferro di cavallo, in modo da ottenere tante mezzelune che disporrete su una placca foderata di carta forno. Cuocete i dolcetti in forno già caldo a 180° per 25 minuti, quindi sfornateli su una gratella a raffreddare. Nel frattempo, sciogliete a bagnomaria e fiamma dolcissima il cioccolato bianco, riducendolo a crema. Quando le mezzelune saranno fredde, passatene le estremità prima nel cioccolato fuso e poi nel resto del cocco grattugiato.

MACARONS COCCO

http://thepinkblog.wordpress.com



Ingredienti:

120g bianchi d'uovo

200g zucchero

un pizzico di sale

un cucchiaino di essenza di vaniglia (io ho usato essenza di arancia perchè non siano troppo stucchevoli)

40g farina

20g fecola

300g cocco disidratato

Procedimento

In una ciotola a bagnomaria mischiare i bianchi d'uovo, lo zucchero, il sale e mescolare continuamente finché lo zucchero non si è sciolto del tutto (in questo modo i bianchi sono pastorizzati e non serve avere un termometro per trovare il calore giusto, ce lo indica lo zucchero). Togliere dal bagnomaria e aggiungere la farina e la vaniglia (o l'essenza di arancia), mescolare bene. Unire infine il cocco e mescolare bene perchè sia tutto incorporato nell'impasto. Mettere in frigo per almeno 2 ore (io ce l'ho lasciato tutta la notte).Formare delle palline della dimensione che vi piace, io li ho fatti piuttosto piccoli da poterli mangiare in 2 morsi. Informare a 170°C e cuocere per 15-20 minuti finchè non sono appena dorati in superficie.

MERINGA AL COCCO E LIME

http://meleecannella.blogspot.com



Ingredienti:

400gr di farina 00

2 uova

150gr di zucchero

200gr di burro morbido.
Per la crema

4 cucchiai di maizena,

400ml di latte di cocco

la scorza e il succo di 2 lime

2 tuorli

50gr di zucchero.
Per la meringa: 2 albumi e 125 gr di zucchero.

Procedimento

Iniziamo per preparare la frolla, mettete il burro morbido e lo zucchero in una terrina lavoratelo con un frustino fino a quando sarà cremoso,dopo aggiungete la farina e le 2 uova. Lavorate l'impasto velocemente e avvolgetelo in una pellicola....in frigo per almeno mezz'ora. Nel frattempo preparate la crema. Mescolate in un pentolino la maizena metà del late di cocco,aggiungete il resto del latte e fatelo ispessire sul fuoco moderato per 3 min,mescolando costantemente. Togliete la pentola dal fuoco e incorporate la scorza di lime il succo,i tuorli e 50gr di zucchero. Tornate alla frolla che sistemerete in una tortiera per crostate imburrato,su ci metterete della carta da forno bagnata e strizzata con dei legumi. Infornate a 200° per 20 min. Una volta cotta la base uscitela dal forno e mettete su la crema al lime e latte di cocco. Preparate la meringa montando a neve ben ferma gli albumi e aggiungete poco per volta lo zucchero. Spalmatela come ultimo strato sulla crostata e lasciandola un pò mossa,infornate per 20 min nel forno alto,il tempo di asciugarsi e dorare e sarà pronta. Infine potrete decorare con dei ricci di lime e servire!

TORTINI BANANE E COCCO

http://www.dolcementegustoso.com



Ingredienti:

2 banane

2 uova

50 gr di farina di cocco

50 gr di farina di riso

50 gr di farina00

3 cucchiai di mascarpone

1 yogurt bianco

100 ml di olio si semi

150 gr di zucchero

1 bustina di lievito

1 bustina di vanillina

20 gr di granella di zucchero

Procedimento

In una terrina sbattere i tuorli con lo zucchero, a parte montare gli albumi a neve ben ferma.

Unire nel mixer le banane, il mascarpone e lo yogurt e frullare. Aggiungere le farine, l'olio, il lievito la vanillina e i tuorli sbattuti con lo zucchero e frullare per un paio di minuti. Aggiungere gli albumi montati a neve e amalgamarli con un cucchiaio di legno, delicatamente, per non farli smontare. Riempire le pirottine (io ho usato quelle in silicone) per 3/4 e cospargerle di granelli di zucchero. Infornare a 160° per 20 min circa in forno preriscaldato. Appena sfornati spolverateli con un pò di farina di cocco.

TORTA AL COCCO

http://www.dolcementegustoso.com



Ingredienti:

100 gr di farina 00
200 gr di farina di cocco
3 uova
250 gr di zucchero
150 ml di latte
125 gr di burro
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale
zucchero a velo

Procedimento

In una terrina mettere la farina 00 e la farina di cocco, miscelare. A parte sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea, versarla nella terrina con le farine, aggiungere il latte, il burro (a temperatura ambiente) la vanillina,gli albumi montati a neve il pizzico di sale e per ultimo il lievito, amalgamare bene. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata e mettere al forno preriscaldato a 160° per circa 40 min. Appena sfornato mettere la torta in un piatto da portata e spolverare con lo zucchero a velo.

MINI COCCOLE

http://chezmoi72.blogspot.com



Ingredienti:

per ogni uovo intero
100 g di farina di cocco
100 g di zucchero semolato (ma anche un po' di meno....)

Per le dosi vi regolerete in base agli invitati o alla...gola! Comunque ricordate che questi dolcetti si conservano benissimo anche in frigo, chiusi in un contenitore ermetico, per quindici giorni almeno...basta toglierli da freddo prima di consumarli.

Procedimento

Montate bene con una frusta zucchero ed uova....quindi, dopo che il composto sarà spumoso, unite poco a poco la farina di cocco: è probabile che il composto si assodi molto...se le fruste cominciassero a lavorare male, passate al cucchiaio di legno.
Riscaldate il forno a 160 gradi (ma anche a 150°, se si tratta di un forno ventilato o di un forno particolarmente ...veemente!)
Mettere con l'aiuto di un cucchiaino l'impasto nei pirottini di carta forno, ed infornare sulla placca per 10/15 minuti (anche qui, basta dare un'occhiata...non devono scurirsi!)Niente di più semplice... Il segreto sta soltanto nei tempi di cottura, che devono essere brevissimi, e nella temperatura del forno, abbastanza bassa da cuocere ed asciugare i dolcetti senza brunirli....dovranno rimanere teneri, quasi "fondenti"!** Ho messo nell'impasto anche una puntina di semi di vaniglia, per accentuare le note calde ed i profumi dell'impasto, per abbellire coi semini neri l'impasto chiarissimo, e per eliminare qualsiasi traccia di "uovo" potesse rovinare questa delicata preparazione...
Poi, per dare un tocco magico, potrei suggerire di aggiungere una piccolissima "zeste" candita su ogni dolcetto, anche per riprendere gli aromi del tè...oppure...fatemi pensare... anche una goccia di cioccolato, magari di cioccolato bianco! una soltanto, dolce corona di quelle testoline bionde.

CROSTATA COCCO E ANANAS

http://nonnasole.blogspot.com



Ingredienti:
frolla *(per 2 crostate)*
1 Kg. di farina
4 tuorli e 2 uova intere
500 gr. di zucchero
500 gr. di burro
1 bustina di lievito per dolci
pizzico sale
Crema al cocco
270 gr. di latte di cocco in barattolo
250 gr. di panna fresca
130 gr. di zucchero 30 gr. di farina 00 mescolata con l'amido di mais
1 uovo e 2 tuorli
Per decorare
Un barattolo da 10 fette di ananas sciroppato
Una manciata di cocco grattugiato disidratato
30 gr. di zucchero semolato
tre cucchiai di succo di ananas per caramellarlo

stampo da 28 o 30 cm.

Procedimento

Metto la farina a fontana sulla spianatoia, preparo un "cratere" e dentro ci metto un impasto di burro zucchero fatto a parte, ci aggiungo le uova e lavoro tutto velocemente. Divido e metto in freezer (nel caso dovessi utilizzarne per altre ricette in un secondo momento). Al contrario, se penso di utilizzarla tutta, la lascio in frigo per almeno un'ora. Ho scongelato la pasta e l'ho stesa nella tortiera imburrata e infarinata lasciandone da parte un pochino per fare un cordoncino da mettere sui bordi. L'ho coperta con un foglio di alluminio e l'ho messa in frigo fino alla mattina successiva. Anche la crema era già pronta. Procedimento per la cottura della crema: Con l'aiuto del mixer ho montato le uova con lo zucchero, aggiunto a filo il latte di cocco e la panna precedentemente mescolati, la farina setacciata; ho messo in microonde alla massima potenza per 2 minuti, ho mescolato e ho rimesso per altri 2 minuti; questo per 4 volte (cioè 8 minuti complessivi). A questo punto ho tolto il recipiente dal microonde e ho lasciato raffreddare mescolando spesso per non lasciar formare la pellicina sopra la crema. Ho tolto dal frigo lo stampo con la frolla, ho versato la crema di cocco e ho infornato a 180°in forno statico per 30 minuti e per altri 15 a 160°. Tolto dal forno e lasciato raffreddare, poi ho decorato. In una padella antiaderente ho sciolto lo zucchero con lo sciroppo, ho messo le fette di ananas tagliate in quarti e le ho caramellate lasciande consumare lo sciroppo, girandole spesso. Ho decorato con le fette di ananas e con il cocco grattugiato. La preparazione è risultata un pochino abbreviata rispetto alle altre volte, ma non ci ha rimesso in bontà!!!...

QUADROTTI CACAO & COCCO

http://angolocottura.blogspot.com



Ingredienti:

50 g di cacao amaro
80 g di cocco grattugiato
200 g latte
140 g burro a temperatura ambiente
3 uova
120 g di farina 00
80 g di maizena
100 g di zucchero
1 bustina lievito per dolci.

Procedimento

-In una terrina sbattiamo i tuorli con lo zucchero e teniamoli da parte.
-In una casseruola mettiamo il cocco e il latte e cuociamo a fuoco lento per circa 5 minuti, finché il cocco non si sarà ammorbidito.
-Lasciamo intiepidire ed aggiungiamo questa crema ai tuorli sbattuti.
-Uniamo a questo composto tutti gli altri ingredienti.
-Amalgamiamo il tutto ed infine incorporiamo i bianchi che abbiamo montato a neve girando dall'alto verso il basso.
-Versiamo in una teglia rettangolare imburrata ed infarinata il nostro composto,cospargiamo di cocco grattugiato.
-Inforniamo a 220° per 45 minuti.
-Facciamo raffreddare, sforniamo e tagliamo a quadretti da servire in carte per pasticcini monoporzione.

Se avete voglia e tempo (e naturalmente nessun senso di colpa sulle calorie), potete farcire i quadrotti con della semplice panna montata, da distribuire come strato interno, avendo cura di riporre i quadrotti.

BISCOTTI AL COCCO

http://dallacucinait.blogspot.com



Ingredienti:

300 gr. farina di cocco
3-4 cucchiai di farina 00
150 gr. zucchero
150 gr. burro
1 cucchiaino di lievito per dolci
3 uova

Procedimento

Lavorate bene il burro e lo zucchero con il mixer fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungete la farina a pioggia , le uova uno alla volta, il lievito e per ultima la farina di cocco. Coprite l'impasto con la pellicola e lasciatelo riposare mezz'ora in frigorifero. Formate delle palline di circa 2 cm. L'impasto risulta appiccicoso - aiutatevi con della farina per formare le palline. Disponetele sulla placca rivestita di carta da forno lasciando spazio abbondante tra di loro. Infornate per 10 minuti nel forno preriscaldato a 170°C (indicazioni per forno ventilato).
Controllate la cottura 2-3 minuti prima, il cocco si scurisce in fretta.

TORTA COCCO E BAILEYS

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Ingredienti : *per pandispagna da 6 uova (tortiera 24-25-26):*

6 uova
180 g zucchero
1 pizzico di sale
180 g farina

Crema al cocco:

320 ml di latte di cocco,

latte…a occhio

130 g cocco grattugiato,

2 tuorli (io ne ho dovuto aggiungere uno perché il composto mi risultava troppo granuloso, come se lo zucchero fosse eccessivo),

70 g fecola (io farina),

150 g zucchero,

250 ml panna montata e 2 cucchiai rasi di cacao

Crema al cioccolato:

3 uova;

750 ml latte;

60 g farina;

225 g zucchero; un baccello di vaniglia

100 g di cioccolato fondente aggiunti alla fine.

……………………………………………………………………………

Latte

Baileys

panna montata per la decorazione.

Procedimento

Preparazione pandispagna:

Montate le uova con le fruste elettriche insieme allo zucchero e al pizzico di sale... Non abbiate fretta e siate pazienti. Ci vorrà tempo, anche 20 minuti, ma pensate che più a lungo le sbatterete e meglio verrà il vostro pandispagna... ne guadagnerà in sofficità. Devono diventare chiarissime...quasi bianche. Quando scrivono aggiungete a poco a poco la farina, setacciandola... Anche qui, portate pazienza... dovete aggiungerla poca per volta... Io in genere setaccio 3 cucchiaiate alla volta, poi amalgamo pian piano, con delicatezza, senza smontare il composto che deve rimanere sempre bello gonfio, facendo attenzione a non dimenticare della farina sul fondo. Una volta amalgamata tutta, versate il composto, pian piano, facendolo scendere lentamente, in una tortiera (io uso una a cerniera con cerchio apribile da 26 cm) imburrata e infarinata. Fate cuocere in forno pre-riscaldato a 180° da 20 minuti a mezz'ora, a seconda del forno... Io in genere dopo 15-20 minuti abbasso a 160°-150°, per poi lasciarlo a forno spento e chiuso gli ultimi 5 minuti (della mezz'ora).

Preparazione crema al cocco:
Mettete a scaldare il latte col cocco. A me è diventata subito una poltiglia densissima quindi ho aggiunto dell'altro latte normale, a occhio... Poi vedete voi! Intanto sbattete i tuorli con lo zucchero, fateli diventare belli spumosi e bianchi, poi setacciatevi la farina e unite il tutto al latte. Continuate a mescolare fino a raggiungere la densità desiderata. Una volta raffreddata aggiungete la panna montata. A me così sembrava strana. Abbiamo comprato il latte di cocco ma non ci convince, ha un sapore strano e non sappiamo se sia normale o no (non avendolo mai assaggiato prima). Non so se sia colpa del latte, fatto sta che non ero convinta e non sapevo come fare. Alla fine ci ho aggiunto del cacao amaro e mi è sembrata decisamente migliore!

Preparazione crema al cioccolato:

Metto in un pentolino il latte, la panna e il baccello di vaniglia aperto e porto quasi a bollore.
Nel frattempo in un altro pentolino sbatto bene le uova con lo zucchero e il pizzico di sale. Aggiungo la farina setacciata e mescolo ancora un po', poi aggiungo il latte tutto di un colpo versandolo da un passino a maglie fitte.
Metto a fuoco bassissimo mescolando sempre con una frusta a mano. Spengo quando la crema si è addensata bene e aggiungo il cioccolato grattugiato e mescolo bene.

Ho tagliato il pandispagna in 3 dischi, ho bagnato la base con Baileys mischiato a latte, poi ho fatto il primo strato con la crema al cocco e cacao. Ho coperto col secondo disco, l'ho bagnato col Baileys e il latte e ci ho spatasciato sopra la crema al cocco mischiata con qualche cucchiaiata di crema al cioccolato, ho ricoperto con l'ultimo disco, ho bagnato anche quello e poi ho ricoperto tutto con la panna montata. Non guardate questa foto è un disastro, non ho una spatola e tantomeno quella lunga e io per spalmare la panna sono proprio negata. Poi non riesco manco a rimettere i dischi bene uno sopra l'altro così che i bordi sono tutti storti. Ho lasciato il frigo per tutta la notte.

BISCOTTI MORBIDI AL COCCO

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Ingredienti:

125 g burro
100 g zucchero
1 uovo
125 g cocco secco
sale
150 g farina
1 cucchiaino lievito in polvere

Procedimento

Lavorate a crema burro e zucchero, unite poi l'uovo senza mescolare troppo. Incorporate anche gli ingredienti secchi (farina, sale e lievito) precedentemente setacciati insieme, e infine il cocco, mescolando bene. Il composto è molto molle e appiccicoso, quindi la ricetta prevedeva delle cucchiaiate di pasta a 5 cm di distanza da mettere sulle teglie imburrate o coperte di carta forno. La bimba però voleva usare le formine, e così ho cosparso un piatto di farina di cocco e le ho steso con le mani un po' di composto... Alla fine le formine sono venute, e pure bene!
In forno già caldo a 200° per 10-15 minuti.

BISCOTTINI AL COCCO

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Ingredienti:

6 albumi
300 g farina di cocco
300 g zucchero
gocce di cioccolato
a piacere cacao amaro

Procedimento

Montate gli albumi con lo zucchero per qualche minuto, poi aggiungete poco per volta la farina di cocco, e mescolate bene. Se volete mettete pure delle gocce di cioccolato (le consiglio vivamente perché vengono una vera delizia!). Io in una parte di composto ho aggiunto pure un po' di cacao amaro, per fare un vassoio bicolore.

Infornate per circa 15 minuti in forno pre-riscaldato a 160°, e tirateli fuori non appena iniziano a dorarsi. Fate raffreddare e gustatevi questi biscottini leggeri, gustosissimi, uno di quei dolcini che andreste avanti finché non ne rimangono più.

DOLCEZZE BOUNTY

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Prima variante

Ingredienti :

per circa 25-30 palline (a me ne sono uscite 24):

200 g di cocco disidratato
100 ml di panna
70 g zucchero a velo
70 g di burro
200 g cioccolato al latte

Procedimento

In una ciotola, unire il cocco con lo zucchero a velo.
Scaldare la panna e il burro a fuoco lento fino a quando il burro si sarà sciolto.
Versare il composto nella ciotola con il cocco e lo zucchero a velo.
Mescolare bene. Formare delle piccole palline (circa 1 cucchiaio di composto per ciascuno) con le mani.
Mettetele su un foglio di carta da forno.
Coprire con pellicola e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.
Sciogliere il cioccolato al latte. Infilzare le palline su uno stuzzicadenti e intingerle nel cioccolato fuso, coprendo completamente la superficie. Far sgocciolare il cioccolato in eccesso e poi mettere la palla su carta da forno.
Ripetere fino a quando tutte le palline saranno ricoperti di cocco.
Mettere in frigo per circa 30-60 minuti prima di servire

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Seconda variante

Ingredienti:

100 gr cioccolato al latte
100 gr cioccolato fondente
100 gr cioccolato bianco
70-75 gr zucchero a velo
4-5 cucchiai di panna
4 cucchiai farina cocco

Procedimento

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, poi metterlo insieme allo zucchero a velo, la panna e il cocco e amalgamare il tutto. Formare delle palline, sistemarle su un vassoio coperto con della carta da forno e ricoprirle con della pellicola. Lasciarle un'oretta in frigorifero. Tolte dal frigo, procedere come nella ricetta sopra, ovvero pinzarle con uno stuzzicadenti e immergerle nel cioccolato (al latte più fondente) fuso. Sistematele su un vassoio coperto di carta da forno e mettetele in frigo finché il cioccolato di copertura non si solidifica.

Questo è fenomenale!! Poco più leggero dell'altro, un pochino diverso dal Bounty ma secondo me anche migliore.

DOLCEZZE BOUNTY

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Terza variante

Ingredienti:

300g farina di cocco
150g zucchero a velo
150 gr di ricotta
vanillina a piacere
300g cioccolato al latte per la copertura

Procedimento

Amalgamare il cocco, lo zucchero a velo, la ricotta e la vanillina fino ad ottenere un composto compatto. Stendere il composto su un piano con il mattarello. Se dovesse risultare troppo appiccicoso aiutarsi con della farina di cocco.
Ricavare con il coltello tante strisce tagliandole all'altezza di 3 cm circa. Passarle nel cioccolato al latte fuso in modo da coprirle da tutti i lati (io mi sono aiutata con una pinza da cucina, ma non è stato facile come per le palline). Porle su un foglio di carta da forno fino a che non si solidificano.

ROTOLINI DI SFOGLIA COCCO E MARMELLATA

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia

4 cucchiai di marmellata di albicocche

cocco grattugiato

1 albume

30 g zucchero

35 g biscotti

25 g cocco

Procedimento

Montate l'albume con lo zucchero, poi aggiungetevi i biscotti tritati e i 25 g di cocco, mescolate bene. Spalmate la marmellata sulla sfoglia, sopra spargete del cocco e sopra versate il composto di biscotti, cercando di livellarlo il più possibile. Arrotolate il disco di sfoglia, chiudetelo in pellicola a caramella e mettetelo in freezer a compattarsi per un'oretta. Tagliatelo a rondelle e sistematele sulla placca da forno coperta di carta forno, cuocete fino a doratura a 180-200°…

PLUMCAKE VARIEGATO AL COCCO E CACAO

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Ingredienti:

2 uova

200 ml yogurt (io ho usato quello magro all'aloe)

una spruzzata di latte scremato

1 vasetto di olio di semi di mais (io ho usato un bicchiere)

1 vasetto di zucchero

3 vasetti di cocco

3 vasetti di farina

1 bustina di lievito

vanillina

cacao

100 g cioccolato fondente a pezzi grossolani

Procedimento

Mescolate i tuorli con lo yogurt e poi unitevi tutti gli altri ingredienti; alla fine montate gli albumi a neve e aggiungete anche quelli. Versate parte del composto nello stampo, poi aggiungete al rimanente un po' di cacao amaro e versate il tutto sopra l'impasto bianco. Livellate e infornate a 180° per circa 45 minuti (prova stecchino).

CROSTATA COCCO -CIOCO -BANANE

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Ingredienti: (pasta frolla)
200 g farina
100 g farina di cocco
150 g burro morbido
150 g zucchero
buccia grattugiata di 1 limone
sale
1 uovo
una pizzicata di lievito

per la farcia:
3 banane
125 g burro
1 uovo
1 tuorlo
40 g zucchero a velo
50 g cacao
40 g farina
30 g farina di cocco
100 g latte
3 cucchiai di rhum (io non l'ho messo)

Procedimento
Lavorate velocemente tutti gli ingredienti per la frolla, formate un panetto che avvolgerete in pellicola e mettete in frigo mezz'oretta.
Lavorate con lo sbattitore (se ce lo avete, se no fa niente, io ho fatto lo stesso) il burro morbido con lo zucchero a velo e incorporate l'uovo e il tuorlo. Aromatizzate col rhum se volete e setacciate la farina, il cacao, il sale, il cocco. Mescolate e aggiungete il latte gradualmente. Omogenizzate.
Stendete la frolla a 3/4 mm di spessore in uno stampo con carta da forno, tenendo da parte delle palline di pasta per fare la griglia. Tagliate a fettine le banane e ricoprite il fondo, poi ricoprite con la farcia. Sovrapponete la griglia di strisce e infornate a 175° per circa 35 minuti.

DOLCE AL COCCO

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Ingredienti:
300 ml latte
50 g maizena
2 cucchiai zucchero a velo
190 g cocco grattugiato
200 ml panna
3 uova
397 g latte condensato
100 ml panna
100 g cioccolato fondente
cocco grattugiato

Procedimento

Sciogliete la maizena nel latte, poi aggiungete lo zucchero a velo, il cocco, la panna, le uova e il latte condensato.
Mescolate bene poi versate in uno stampo da 24 cm e cuocete a bagnomaria a 170° per 1 ora e 20 minuti.

Lasciate ben raffreddare e rapprendere prima di sformare. Fate bollire la panna, poi spegnete e aggiungete il cioccolato a pezzetti, facendolo sciogliere. Versate sul dolce e spalmate bene la glassa, anche sui bordi. Sopra , una bella spolverata di cocco!

MUFFINS DOPPIO GUSTO

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Ingredienti: (a me ne son venuti una decina)
250 g farina
50 g farina di cocco
1 uovo
90 g burro
60 g gocce cioccolato
2 cucchiaini lievito
100 g zucchero
200 ml latte
miele
cocco
cioccolato al latte

Procedimento

In una ciotola mescolate farina, farina di cocco, zucchero, lievito; in un'altra sbattete l'uovo, unite il burro fuso e il latte, poi unite i due composti. Unite le gocce di cioccolato e girate per al massimo 12 volte. Versate una cucchiaiata di impasto nei pirottini, mettete al centro un quadrato di cioccolato al latte (non avevo i lindor ma se li avete usate quelli... immaginate solo che goduria!!!!), e un'altra cucchiaiata di impasto.
Cuocete a 180° per 25 minuti.

MUFFINS CIOCCO -COCCO

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Ingredienti:
200 g farina
3 cucchiaini di lievito
90 g zucchero di canna
1 uovo
75 ml olio di semi
100 ml acqua
100 g farina di cocco
scaglie di cioccolato
granella di nocciole e farina di cocco

Procedimento

Scaldate il forno a 200°. Prendete due contenitori e in uno mettete farina, lievito e zucchero, nell'altro sbattete l'uovo e poi aggiungete olio e acqua. Poi mettete il composto liquido in quello solido, mescolate velocemente, e aggiungete la farina di cocco e le scaglie di cioccolato. Rimestate di nuovo velocemente, e mettete un paio di cucchiaiate in ogni pirottino riempiendolo per 2/3. Sopra potete ricoprire con granella di nocciole e farina di cocco (io non avevo la granella). Infornate e fate cuocere per 20 minuti.

TORTA CIOCCO –COCCO

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Ingredienti :

stampo da 22 o 24 cm
4 uova
125 g cioccolato fondente
100 g zucchero
125 g cocco disidratato
125 g burro morbido
1 bustina vanillina
1 cucchiaio di maizena

Procedimento

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Lavorate i 4 tuorli con lo zucchero... devono raddoppiare e diventare belli chiari. Poi unite il cioccolato fuso e il burro a pezzetti, e amalgamate bene il tutto. Unite il cocco... poi la vanillina, e infine la maizena. Montate a neve gli albumi e incorporateli all'impasto, senza smontarli. Versate tutto in una tortiera e cuocete a 170° per circa 35 minuti. Una volta fredda, sformate e ricoprite di cocco.

TORTA COCCO E CACAO

http://pensieriedolcezze.blogspot.com



Ingredienti:

per le palline:

100 g farina
80 g cacao amaro
60 g burro
60 g zucchero
4 cucchiai cocco

150 g farina
100 cocco
70 zucchero
60 g burro morbido
1/2 bustina lievito
1 dl latte

Procedimento

Preparate le palline: versate in una ciotola la farina, 60 g cacao e il cocco, mescolate, poi aggiungete lo zucchero e il burro e mescolate prima con un cucchiaio di legno, poi con le mani (io ho dovuto aggiungere un altro po' di burro) e formate tante palline della dimensione di una piccola noce, e passatele nel cacao rimasto; sistematele su un vassoio su carta forno e lasciatele in frigo per 20 minuti.
In un'altra ciotola mettere farina, zucchero e cocco, unite il burro e il lievito, diluite col latte e lavorate fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.
Foderate di carta forno uno stampo a cerniera da 24 (non di più!), sistematevi il composto livellandolo con l'aiuto di una mano bagnate; prendete le palline dal frigo e posatele sopra, senza spingerle nell'impasto.
Cuocete a 180° per 40 minuti.

DOLCETTI AL COCCO

http://dolcesalatomio.blogspot.com



Ingredienti :

170 gr. di farina di cocco;
200 gr. di zucchero;
40 gr. di farina;
2 uova;
1 pizzico di sale.

Procedimento

Amalgamare tutti gli ingredienti. Formare con l'impasto ottenuto tante palline della grandezza che si desidera...e cuocere nel forno già caldo a 140° per 10 minuti.
Ed ecco pronti dei deliziosi dolcetti ottimi anche come dopo pasto.

MUFFINS COCCO E MENTA

http://dolcesalatomio.blogspot.com



Ingredienti:

3 uova;
2 vasetti di zucchero;
1 vasetto di yogurt al cocco;
1 vasetto di olio di semi di mais;
1 vasetto abbondante di sciroppo di menta;
2 vasetti scarsi di fecola;
3 vasetti di farina;
1 vasetto di farina di cocco;
1 bustina di lievito.

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero. Aggiungere,sempre mescolando,la farina setacciata,la fecola,l'olio,lo yogurt,lo sciroppo..e la farina di cocco...amalgamare bene. E per ultimo aggiungere il lievito..e amalgamare. Versare l'impasto nello stampo per ciambella..oppure nei stampi per muffins...in cui precedentemente avrete messo i pirottini di carta.
Infornare in forno già caldo,a 180° per 30-35 minuti.
Lasciar raffreddare e spolverizzare di cocco. Se li volete più verdi..potete aggiungerci una fiala di aroma alla menta.

TORTA BOUNTY

http://dolcesalatomio.blogspot.com



Ingredienti :

230 gr di farina,
165 gr di burro,
165 gr di zucchero,
50 gr di latte,
4 uova intere,
1 bustina di lievito,
35 gr di cacao amaro
per il ripieno al cocco:
130 gr di cocco disidratato,
130 gr di zucchero,
un albume leggermente montato a neve,
2 cucchiaini di maizena ,
40 gr di panna.
per la copertura:
200 gr di cioccolato fondente;
200 ml di panna; cocco a piacere

Procedimento

Come sempre accendere il forno a 180° gradi.
Per prima bisogna preparare il ripieno...quindi in una ciotola amalgamare il cocco,la panna. lo zucchero,la maizena e l'albume leggermente montato.
Montare le uova con lo zucchero,aggiungere il burro morbido e amalgamare,poi unire la farina,poco per volta,il latte il cacao e amalgamare nuovamente...ed infine il lievito. Prendere la teglia,versare metà impasto..sopra di questo...mettere l'impasto di cocco...e poi versarci sopra l'altra metà d'impasto.
Infornare,in forno da già caldo,a 180° per 40 minuti.
Preparare la copertura...facendo sciogliere a bagno maria il cioccolato con la panna. Quando la torta si raffredda versarci la ganache e cospargere di cocco.

TORTA E MUFFINS SEMPLICI AL COCCO

http://angolocottura.blogspot.com



Ingredienti:

2 uova
250 g farina 00
80/100 g farina
di cocco (dipende dal peso delle uova)
150 g zucchero
80 g olio di semi
1 bustina di lievito x dolci
latte q.b. (circa 1 bicchiere)

Procedimento

-Amalgamate nell'ordine sopra elencato gli ingredienti in una terrina.

-Per chi ha il bimby: azionare a vel. 2 ed inserire gli ingredienti uno alla volta, poi amalgamare pochi sec a vel. 3.

-Versate in una tortiera con carta da forno ,il cocco tende a sgretolarsi ed attaccarsi alle pareti, e riporre in forno caldo a 180°/150° per 40 min. circa.

-La torta deve diventare dorata.

-Fate raffreddare, sfornate e decorate con semplice zucchero a velo, o... per i più golosi... con glassa al cioccolato e farina di cocco. Possiamo effettuare la variante"muffins"versando l'impasto nei pirottini o negli stampi appositi.

CROSTATA DI COCCO

http://sempreincucinaconallegria.blogspot.com



Ingredienti:

500 gr. di pastafrolla
125 gr di farina di cocco
100 gr. di zucchero
mezzo bicchiere di latte
2 uova
400 gr di panna liquida

Procedimento

Stendere la pasta frolla in una tortiera per crostate,in una ciotola
mettere la farina di cocco,lo zucchero,1 uovo intero ed un albume,la panna ed il latte,amalgamate bene e versate gli ingredienti sulla pasta frolla se volete potete decorare con strisce di pasta frolla,mettere nel forno già caldo (180°) per 40 minuti ,controllare la cottura con uno stecchino.

TORTA ORIENTALE

http://sempreincucinaconallegria.blogspot.com



Ingredienti:

210 ml di latte
150 gr. di semolino
65 gr. di cocco
100 gr. di zucchero
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vainiglia

Procedimento

mescolare tutti gli ingredienti e mettere il composto in una tortiera da cm. 24 ,imburrata e infarinata ,cuocere a 175° per 30 minuti. Nel frattempo preparare uno sciroppo con 280 di zucchero e 160 di acqua ,mettendo sul foco fino a che si sciolga lo zucchero. Quando la torta sarà fredda bagnarla con lo sciroppo ancora caldo ,io ho messo anche una bustina di vainiglia ma volendo si potrebbe aggiungere anche un liquore dolce,il dolce sarà alto al massimo 2 dita ,non vi spaventate!

DOLCETTI AL COCCO

http://sempreincucinaconallegria.blogspot.com



Ingredienti:

- 2 albumi
- 180 gr di zucchero
- 180 gr di farina di cocco

Procedimento

Montare gli albumi a neve ferma e aggiungere gradatamente lo zucchero. Questa operazione è molto lenta: io ci ho messo 10 minuti buoni a far sciogliere per bene tutto lo zucchero. Otterrete una massa piuttosto collosa e lucida. Aggiungete agli albumi e allo zucchero la farina di cocco a cucchiaiate, facendo attenzione a non smontare le uova. Distribuite il composto su una placca da forno con un cucchiaino.
Se usate la placca da forno, usate la carta da forno e mettete l'impasto alla giusta distanza, perchè durante la cottura si allargherà. Infornate a 180 °C per 10 minuti, se non di meno...
io credo di averli cotti troppo!
Quando raffredderanno, si induriranno all'esterno, ma resteranno più morbidi dentro.

MUFFINS AI FRUTTI DI BOSCO E COCCO

http://sempreincucinaconallegria.blogspot.com



Ingredienti:

100 gr. di farina di cocco
150 gr. di farina bianca
1 uovo
2 cucchiai di frutti di bosco decongelati
1 bustina di lievito per dolci
100 ml . di latticello
100 gr. di zucchero

Procedimento:

Unire tutti gli ingredienti e mettere l'impasto nei pirottini per muffin nella misura di almeno metà del contenitore, cuocere in forno per 30 minuti a 180°.

CURRY DI GAMBERI AL COCCO

http://succulento.blog.lastampa.it



Ingredienti:

- 2 teste d'aglio,
- 1 cm di radice di zenzero sbucciata,
- 3 peperoncini piccanti verdi e freschi,
- 2 tazze e mezza di cipolla tagliata fine,
- 1 quarto di tazza d'olio vegetale,
- un cucchiaio e mezzo di coriandolo,
- 1 cucchiaino da tè di cumino,
- 1 cucchiaino da tè di curcuma,
- 1 cucchiaino da tè di sale,
- mezzo cucchiaino da tè di pepe nero,
- 1 una punta di cucchiaino di cannella,
- 3 chiodi di garofano,
- 100 gr di latte di cocco,
- 1 kg di gamberoni

Procedimento

Sgusciate e pulite i gamberi. Triturate finemente aglio, zenzero e peperoncino.
Fate dorare la cipolla nell'olio, aggiungete aglio, zenzero, peperoncino e tutti gli altri ingredienti, ad eccezione dei gamberi e del cocco.
Cuocete a fuoco lento per pochi minuti, mescolando di tanto in tanto. A questo punto aggiungere il latte di cocco e mescolare in modo da ottenere una salsa omogenea. Aggiungere i gamberi e far bollire lentamente, scoperto, mescolando di tanto in tanto, per circa cinque minuti.

Risotto allo zafferano con zucchine al curry, datteri e cocco

http://babi-room4desserts.blogspot.com



Ingredienti:

- 4 zucchine di medie dimensioni
- 1 cucchiaio di olio
- 1/2 cipolla tritata
- 1/2 carota grattugiata
- 200 ml di panna (facoltativa)
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 2 cucchiai di cocco grattugiato disidratato
- 200 ml di latte di cocco
- 4 o più datteri tagliati a striscioline
- Riso
- una bustina di zafferano

Procedimento

Friggete rapidamente le zucchine tagliate in 4 per la loro lunghezza. Poi toglietele dal fuoco e fate soffriggere nello stesso olio la cipolla, la carota, il cocco grattugiato, il curry e i datteri per circa 5 minuti. Unitevi il latte di cocco e fate bollire per circa 10 minuti a fiamma bassa. Adagiate le zucchine sulla salsa al curry e cuocete ancora per 10 minuti. Dopodichè spegnete il fuoco, unite la panna (se vi va) e servite con il risotto allo zafferano che avrete preparato nel frattempo.

CREMA AL COCCO CON BIGNE'

http://babi-room4desserts.blogspot.com



Ingredienti:

cocco grattugiato disidratato 100 gr

codette di cioccolato 30 gr

latte intero 600 ml

tuorli 4

zucchero semolato 120 gr

fecola di patate 1 cucchiaino

panna liquida 200 ml

zucchero a velo 40 gr

gelatina in fogli 5 gr

rum 1 bicchierino

Procedimento: **1.** portate a bollore il latte nel tegame e versatevi il cocco. mescolate e lasciate riposare 30 minuti a temperatura ambiente, filtrate il latte in una ciotola, attraverso il colino, premendo bene il cocco con il cucchiaio di legno.

2. montate i tuorli con lo zucchero semolato nell'altra ciotola, usando la frusta elettrica; incorporatevi la fecola con il cucchiaio di legno e unite il latte, poco ala volta e sempre mescolando con il cucchiaio. versate il composto nel tegame lavato e asciugato.

3. mettete il recipiente sulla fiamma molto bassa e portate quasi a bollore, senza smettere di mescolare con il cucchiaio di legno, sempre nello stesso verso, finche la crema inizia ad addensarsi, lasciate intiepidire la crema, mescolandola spesso perchè non si formi la pellicola superficiale.

4. versatela in una coppa o in un vassoio grande e tenetela in frigorifero almeno 60 minuti.

5. montate la panna molto fredda con lo zucchero a velo in una ciotola tenuta in freezer per una decina di minuti, introducete la panna montata in una tasca da pasticcere,praticate un taglietto a croce sulla base dei bignè, con un coltellino affilato. introducete la bocchetta della tasca in ogni taglietto e spremete la panna dentro i dolcetti, riempendoli tutti.

6. scaldate il rum nel tegamino, senza farlo bollire; scioglietevi la gelatina ammollata e strizzata, spennellatela sulle punte dei bignè; premete i bignè nella granella di cioccolato,sistemateli sopra un piatto foderato con un pezzo di carta da forno e conservateli in frigorifero fino al momento di servirli. Se devono aspettare più di un'ora copriteli con una pellicola da cucina o con una capace ciotola capovolta. Sistemateli sulla crema, dentro il vassoio, e servite subito. gli ospiti sono tornati più volte sui bignè, ciò significa che hanno gradito ed io non posso essere altro che felice di questo!

TORTINO DI CREMA CATALANA AL COCCO

http://gastronomicon-cucina.blogspot.com



Ingredienti:

(per 12 porzioni)

12 Creme al cocco (ved. ricetta)

12 Basi di browny al cocco (ved. ricetta) tagliati a rondella

Coulis ai Frutti di bosco (ved. ricetta)

Zucchero di canna

Farina di cocco

Procedimento

1:..Disporre sul fondo di ogni piatto una striscia di coulis di frutti di bosco.

2:..Tagliare i brownies a metà a mo' di panino e sistemare in ogni pezzo di browny un po' di crema al cocco.

3:..Versare dello zucchero di canna sulla superficie della crema e farlo caramellare con l'aiuto di un ferro per crema catalana.

4:..Disporre in ogni piatto due tortini di crema e decorare con un po’ di farina di cocco. Nella fotografia potete osservare che ho utilizzato per decorare anche dei pezzetti di pasta sfoglia molto sottili caramellati previamente in forno.

Ricetta *Creme al cocco*

Ingredienti: (per 12 Porzioni)
1 l. Latte
100 gr. Farina di cocco
8 Albumi
150 gr. Zucchero
5 Foglie di colla di pesce
70 gr. Maizena

Procedimento:

1:..Portare fino al punto d'ebollizione 900 ml di latte con la farina di cocco e lasciarlo, a fiamma spenta, in infusione per qualche minuto mentre si raffredda.
2:..Nel frattempo mescolare la maizena con lo zucchero e poi aggiungere gli albumi e i 100 ml di latte rimasti ed un pizzico di sale. Mescolare molto bene il tutto.
3:..Versare il latte tiepido nel composto degli abumi e mescolare di nuovo molto bene.
4:..Portare a cottura fino al punto d'ebollizione **senza smettere mai di mescolare** con il cucchiaio di legno.
5:..Mettere le foglie di gelatina "colla di pesce" in acqua fredda per ammorbidirle.
6:..Appena si addensa la crema toglierla del fuoco e rimuovere energicamente per sciogliere eventuali grumi. Poi aggiungere e mescolare la gelatina scolata bene e strizzata e farla sciogliere.
7:..Se la crema va utilizzata a modo di *crema catalana* bisognerà versarla appena fatta, ed ancora calda, in ciotoline di terra cotta monoporzione oppure in altri tipi di stampi per esempio quelli di silicone. Invece se la crema verrà utilizzata a modo di *crema di ripieno per torte*, bisognerà versarla su una teglia di forno e farla raffreddare velocemente, rimuovendola con la spatola.

Ricetta ***Browny al cocco***

Ingredienti:

180 gr. Cioccolato fondente
90 gr. Burro
3 Uova
180 gr. Zucchero
110 gr. Farina
100 gr. Farina di cocco
25 ml. Olio di semi
1/2 Bustina di lievito in polvere

Procedimento:
1:..Far fondere il cioccolato insieme al burro a Bagnomaria.
2:..Montare uova e zucchero. Poi aggiungere il composto di cioccolato mescolando con una spatola.
3:..Aggiungere a pioggia le due farine ed il lievito mescolando bene fino alla perfetta omogeneizzazione dell'impasto. Per ultimo aggiungere l'olio di semi e finire di mescolare.
4:..Cuocere in uno stampo per torte rettangolare della misura necessaria per far si che l'impasto prima della cottura sia di 1,5 cm di spessore. La temperatura di cottura dovrà essere intorno ai 160/170°C per 30/40 minuti circa. Tutto dipende dal tipo di forno usato. Il Browny dovrà essere un po' meno cotto all'interno. Una volta freddo si indurisce. E' meglio un browny poco cotto che uno secco.

>>>

Ricetta ***Coulis ai Frutti di bosco***

Ingredienti:

- 500 gr. Frutti di bosco surgelati
- 600 gr. Zucchero
- 400 gr. Acqua
- Limone

Procedimento:

1:..Fare cuocere lo zucchero e l'acqua con il succo di mezzo limone fino al punto di sciroppo. Consiglio di controllare la temperatura dello zucchero con un termometro digitale da cucina. La temperatura ideale è di 128°C.
2:..Versare lo sciroppo sopra i frutti surgelati e tritare col mixer, togliendo dal fuoco.
3:..Finire passando la salsa in un colino d'acciaio cinese.

BISCOTTI ALL' AVENA E COCCO

http://laviadellespezie.blogspot.com



Ingredienti:
100 g di fiocchi d'avena;
135 g di farina;
110 g di zucchero;
70 g di cocco;
135 g di burro;
1/2 cucchiaino di bicarbonato;
un cucchiaio e mezzo di acqua calda;

Procedimento

Scaldare il forno a 160°. Mettere in una ciotola l'avena, la farina ,lo zucchero, il cocco e il bicarbonato. Fondere il burro e lasciarlo intiepidire, versarlo sugli ingredienti secchi aggiungere l'acqua ed impastare. Distribuire il composto a cucchiaiate su un paio di teglie foderate di carta forno lasciando un po' di spazio tra un biscotto e l'altro appiattendoli leggermente. Cuocere per 10 -15 minuti finché non diventano dorati.

BIJOUX DI RICOTTA E COCCO

http://salezucchero.blogspot.com



Ingredienti:

12 candidi bijoux:

- 100 g di ricotta (che deve essere buona e fresca);
- 100 g di polvere di cocco (più due cucchiai per rotolarvi le palline dopo averle preparate);
- 70 g di zucchero semolato.

Procedimento

1. Mescolare assieme tra di loro ricotta e zucchero;
2. Unire la polvere di cocco, amalgamando bene il tutto e lasciare riposare questo impasto per almeno mezz'ora;
3. Formare le palline della grandezza desiderata, rotolarle nella polvere di cocco e... mangiarle.

BISCOTTI AL COCCO

http://comfort-food-ricette.blogspot.com



Ingredienti :

. 80 gr. cocco disidratato
. 120 gr. latte
. 200 gr. farina 00
. 100 gr. burro a temperatura ambiente
. 80 gr. zucchero a velo
. 1 uovo medio
. 1 pizzico di sale

. zucchero di canna
. 50 gr. cioccolato fondente
. 1 cucchiaino di burro
. latte q.b.

Procedimento

Reidratare per circa un'ora il cocco nel latte.
Setacciare la farina, aggiungervi il cocco reidratato, lo zucchero a velo, l'uovo, il burro a piccoli pezzi ed il sale.
Amalgamare quanto basta a miscelare bene gli ingredienti, cercando di non scaldare eccessivamente l'impasto. Mettere in frigo per circa un'ora.
Passato il tempo, riprendere l'impasto ed aiutandosi con della carta forno, dare una forma cilindrica. Rimettere l'impasto in frigorifero per circa 2 ore. Tagliare quindi il cilindro a fette larghe circa un cm, appoggiarle sopra a delle teglie da forno coperte da carta forno. Cospargere ogni fetta con un poco di zucchero di canna e cuocere per circa 15 minuti in forno preriscaldato. Devono colorirsi solo leggermente ai bordi.

Mettere a raffreddare sopra una gratella e poi procedere con la decorazione : sciogliere al microonde il cioccolato spezzettato con il burro ed un poco di latte, quando basta per ottenere un composto fluido ma non troppo liquido. Decorare i biscottini e farli asciugare all'aria prima di riporli in una scatola di latta.

BISCOTTINI AL CIOCCOLATO E COCCO

http://comfort-food-ricette.blogspot.com



Ingredienti :
per 27 biscotti

. 190 gr. farina
. 100 gr. burro
. 60 gr. cioccolato fondente
. 70 gr. zucchero di canna
. 30 gr. zucchero semolato
. 40 gr. cocco grattugiato
. 1/2 bustina di lievito
. 4 cucchiai di latte
. 1 pizzico di sale

Procedimento

Far fondere il burro e lasciarlo raffreddare.
Mescolare la farina, il cocco, i due tipi di zucchero e il lievito.
Aggiungere il burro e 4 cucchiai di latte. Si deve formare un impasto omogeneo e abbastanza consistente.
Unire il cioccolato ridotto a pezzetti, formare un palla e riporre in frigorifero per 10-15 minuti.
Foderare due placche da forno con della carta forno. Formare delle palline grosse come una noce e disporle sulla placca. Appiattirle leggermente con la punta delle dita o con il dorso di un cucchiaio.
Mettere nuovamente in frigo per circa 20 minuti.
Nel frattempo portare il forno ad una temperatura di 180 gradi. Cottura ventilato (per dolci) per 12 minuti.

PELUCHE DI COCCO

http://dolci-pasticci.blogspot.com



Ingredienti:

Per la base:
125g di burro
250g di zucchero
2 uova
300g di farina
1/2 bustina di lievito per dolci
1 tazza di latte
1 pizzico di sale
Per la glassa:
1/2 litro di latte
12 cucchiai di zucchero
200g di burro
150g di cioccolato

decorare: farina di cocco qb

Se volete e vi avanza sia la glassa che la farina di cocco basta unirle e fare delle palline da servire fredde come suggerito dall'ideatrice della ricetta. Io per la glassa ho dimezzato la dose ed è stata più che sufficiente visto che un po' è avanzata.

Procedimento

per la base

Separare i tuorli dagli albumi. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale. Montare anche i tuorli con lo zucchero e il burro a temperatura ambiente. Quando saranno diventati una crema aggiungere gradualmente il latte e la farina. Unire infine gli albumi mescolando dal basso verso l'alto fino ad avere un composto omogeneo. Versare il composto in una tortiera rettangolare imburrata e infarinata e cuocere a 180° per 40-45 minuti.

Per la glassa: Mettere tutti gli ingredienti in una padella e farli sciogliere a fuoco basso. La glassa deve sobbollire ed addensare leggermente. Far leggermente raffreddare. Una volta sfornata la base se il bordo risulta essere troppo duro eliminatelo perché altrimenti non assorbirà bene la glassa. Dividete la base in tanti quadrati che passerete prima nella glassa da tutti i lati e poi nella farina di cocco. Questi dolcetti vanno serviti freddi.

DOLCETTI AL COCCO

http://golosona.blogspot.com



Ingredienti :

per 15 dolcetti (grandezza di una noce):

100 gr zucchero,

1 uovo,

90 gr cocco grattugiato,

20 gr farina (io ne ho messo 50 gr)

Procedimento

Mescolare con un cucchiaio di legno l'uovo e lo zucchero, ed aggiungere cocco e farina. Mescolare un minutino, tempo di amalgamare il tutto e formare le palline con la mano. Mettere su teglia con carta forno e far cuocere a 200° per 10-15 minuti (dipende dalla grandezza) toglierli appena sono belli dorati, senza farli scurire troppo se no seccano troppo!

Volendo si può mettere al centro un quadratino di cioccolato fondente, o bianco, o un pò di Nutella....diviniiiiiii...

PALLINE AL COCCO

http://golosona.blogspot.com



Ingredienti:

1 tazzone di farina di cocco grattugiata

2 tazzoni di frollini macinati

1 cucchiaio di cacao

una lattina di latte condensato da 400 gr

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e formare delle palline, poi passarle nella farina di cocco e sistemarle nei pirottini di carta e porre in frigo.

Più riposano meglio è!

PASTICCINI D' ALGERI

http://atavolaconmammazan.blogspot.com



Ingredienti:

1 NOCE DI COCCO: SUCCO RICAVATO GR 115 , POLPA GR 245
180 GR DI ZUCCHERO
50 GR. DI MANDORLE PELATE
1 BUSTINA DI VANIGLIA
LA BUCCIA GRATTUGIATA DI UN LIMONE NON TRATTATO

Procedimento

Con un cacciavite ed un martello praticare dei fori sulla sommità della noce (io a dire il vero non avevo in casa un cacciavite come Dio comanda e neanche il pestacarne ...sono nella casa affittata per l'inverno per cui ho usato uno cacciavite contenuto in uno di quei set che li contengono in varie misure e al posto del pestacarne ho usato la base di una caffettiera da 3 tazze ...o signur come sono caduta in basso...ma il risultato l'ho ottenuto lo stesso).Raccogliere il liquido in una casseruola a fondo spesso che servirà in seguito per la cottura e va FILTRATO.
Ora con un coltello robusto e sempre col mezzo suggerito prima, incidere la buccia coriacea al centro della noce al suo "equatore" insomma. E con un coltellino ben appuntito praticare dei tagli triangolari al centro della mezza noce cercando di scalzare dalla buccia frammenti il più grandi possibili ...raccogliere comunque anche i pezzetti piccoli....... Non basta solo staccarli...va eliminata anche la pellicina anche quella bella robusta che copre i vari frammenti ELIMINARLA TUTTA ...si vedrà nelle foto che ho postato che qualche pezzettino è rimasto nell'impasto...va bé che sono foto eseguite in modalità macro... E SI NOTANO TUTE LE MAGAGNE. Trasferire la polpa del cocco nel tegame in cui abbiamo versato il succo FILTRATO, la buccia di limone grattugiato. Le mandorle tritate e lo zucchero che rispetto alla ricetta originale ho ridotto di circa il 30% e ...ho fatto bene .Cuocer quindi a fuoco basso e mescolando spesso per evitare che verso la fine della cottura questa specie di marmellata si attacchi sul fondo..... farla addensare fin quando diventa bella asciutta. Ci vorranno non meno di 45'. Stendere l'impasto su un tavolo di marmo, livellarlo bene e quindi inciderlo con un coltello a losanghe o a quadretti...Oppure..... ho sistemato piccole porzioni d'impasto in una formina piccola per fare i biscotti facendola scivolare all'esterno con la semplice pressione del dito.....

Terza possibilità versare delle piccole porzioni in stampi per dolcetti in silicone piccoli (dono di mia figlia - Eurospin) del diametro ognuno di cm. 4.5 .....pressare per bene per compattare il tutto.... devono solo raffreddarsi perfettamente .

QUADROTTI AL COCCO E CIOCCOLATO

http://cicciapasticcia-09.blogspot.com



Ingredienti :

per 8 persone

250 gr di farina di cocco,

150 gr di biscotti secchi,

150 gr di burro,

un bicchiere di latte,

150 gr di zucchero,

200 gr di cioccolato fondente.

Procedimento

Sciogliete il burro in una casseruola con lo zucchero e il latte, togliere dal fuoco unite la farina di cocco e mescolate bene lasciando intiepidire. Aggiungete i biscotti sbriciolati e mescolate nuovamente.
Versate il composto in uno stampo rettangolare di alluminio foderato con un foglio di pellicola e livellatelo con un cucchiaio.
Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, lasciare intiepidire e versatelo sul composto di cocco, livellate e lasciate indurire in frigo. Togliete dal frigo, girate su tavolo il dolce, togliete la pellicola e tagliate a quadrotti e servite...è buonissimo e golosisssssimo.

ZUPPETTA THAI

http://speziando.blogspot.com



Ingredienti:

1,5 cucchiai di pasta di curry verde (attenti perchè è piccantissima!!!)
1 barattolino di latte di cocco
2/3 foglie di lime essiccate
1 cucchiaio di succo di ostrica
200 gr di petto di pollo
3 cucchiai di mandorle a lamelle
olio di sesamo

Procedimento

Mettere nel wook un po' di olio di sesamo e aggiungere la pasta di curry verde con un goccio di acqua per farla sciogliere. Quindi, aggiungere il latte di cocco e le foglie di lime.
Lasciare sobbollire per qualche minuto, aggiungere quindi il pollo tagliato a tocchetti e le mandorle.
Lasciare cuocere per circa 10 minuti (a seconda della dimensione dei pezzi di pollo).
Insaporire con un cucchiaio di succo d'ostrica e servire, magari accompagnato da riso basmanti al vapore.

CIOCCOLATINI AL COCCO

http://www.nastrodiraso.com/wordpress



Ingredienti e procedimento:

Ho messo il cioccolato fondente a pezzettini (i resti dell'uovo di pasqua) in una ciotola per il microonde che ho accesso a 800 watt. Ogni 30 secondi circa ho dato una mescolata al cioccolato per farlo sciogliere in modo uniforme. Ho ripetuto il procedimento per 3-4 volte, fino a che non sono rimasti solo pochi pezzetti di cioccolato non ancora del tutto sciolti.

Questi ultimi li ho fatti sciogliere semplicemente continuando a mescolare. A questo punto ho aggiunto altri pezzetti (meno di un terzo della quantità usata inizialmente) di cioccolato facendo sciogliere anche quelli mescolando. In questo modo si abbassa la temperatura del cioccolato. Si dovrebbe farla arrivare a circa 30°

Io, non avendo un termometro da cucina, mi sono regolata toccando il cioccolato con le dita.

Ho messo la cioccolata sul fondo e sui bordi degli stampini in silicone per fare i cioccolatini e ho messo in frigo.

Nel frattempo ho fatto bollire 70 gr di panna fresca zuccherata e, una volta tolta dal fuoco, ho aggiunto 50 gr di **cocco** disidratato, mescolando bene.

Ho messo questo ripieno in ogni stampino e ho steso altra cioccolata fusa su ogni stampino per sigillare i cioccolatini.

Ho rimesso in frigo per un paio d'ore (penso basti anche meno) e poi li ho tolti dagli stampini.

TARTUFINI COCCO E CACAO

http://www.nastrodiraso.com/wordpress



Ingredienti:

100 gr di dolce amaro

10 cucchiai di zucchero

14 amaretti (quelli piccolini) sbriciolati

1 tazzina di caffè zuccherato

150 gr di ricotta

6 cucchiai di farina di cocco (+ altra per ricoprire i tartufi)

Procedimento

Ho sbriciolato amaretti e "dolce" in una ciotola capiente, aggiungendo lo zucchero, il cocco, la ricotta e il caffè. Ho mescolato molto bene e poi ho formato delle palline con le mani passandole in un piatto dove avevo versato abbondante farina di cocco, così da ricoprirli interamente. Poi ho messo in frigo, dove riposeranno almeno un paio d'ore. Si possono anche congelare, tirandoli fuori una mezz'oretta prima di mangiarli.

LAMINGTONS

http://dolcesalatomio.blogspot.com



Lamingtons sono dei piccoli dolci Australiani....ricoperti di una glassa di cacao e cocco.

Ingredienti :

2 tazze di farina (280 gr);
1/2 tazza di burro (113 gr);
2 uova;
un pizzico di sale;
1 bustina di lievito;
3/4 tazze di zucchero (150 gr);

Glassa:
400 gr di zucchero in polvere;
30 gr di cacao;
120 ml di acqua.

Procedimento

Montare lo zucchero con il burro..fino ad ottenere una crema...aggiungere graduatamente le uova...amalgamare il tutto..ed unire la farina. Terminare con il sale e il lievito..amalgamare ed infornare a 180 ° per 25-30 minuti. Dopo di che farli raffreddare e tagliare dei quadrotti della misura che volete..passateli nella glassa di cioccolato e poi nel cocco.
Disponerre nei pirottini e far raffreddare nuovamente. A questo punto...sono pronti da gustare.

FROLLINI AL COCCO

Ricetta ricevuta via e-mail da Sandra Capuano

Ingredienti:

100 g. di burro
150 g. di zucchero a velo
1 uovo intero più 2 tuorli
130 grammi farina 00
130 g. farina Manitoba
1 cucchiaino di lievito per dolci
40 g. di farina di cocco disidratata
1 cucchiaio di rum Giamaicano

Procedimento

Mettere in una planetaria (impastatrice) 100 g. di burro e 150 g. di zucchero a velo, lavorare per circa 2
minuti a velocità moderata, inserire i rossi + l'uovo intero e amalgamare sempre a velocità moderata
mentre farete scendere dall'alto una miscela composta dalle farine, il lievito e il cocco, aggiungere il rum,
quando l'impasto risulterà liscio ed omogeneo ma non compatto versarlo in una sac à poche e distribuire
delle piccole nuvolette su una teglia rivestita di carta forno ad una distanza di circa 1 cm e cuocere in forno
caldo a 160° per 15 minuti .sono meravigliosi accompagnati da una crema di cioccolata o semplicemente
serviti come pasticcini.

TORTA BOUNTY ALLO YOGURT , COCCO E NUTELLA

http://lasusinaontherocks.blogspot.com



Ingredienti:

3 uova
2 vasetti di yogurt al cocco (Muller...)
3 vasetti di farina di cocco + una manciata per guarnire
2 vasetti di zucchero
2 vasetti di farina
1 bustina di lievito
1 dito di olio di semi di arachide
gocce di cioccolato
nutella

Procedimento

Amalgamare i tuorli con lo zucchero e lo yogurt. Aggiungere la farina di cocco e mescolare..... unire la farina, la bustina di lievito, l'olio e le gocce di cioccolato. Aggiungere le chiare montate a neve, mischiare. Ungere con un pò di burro una teglia non troppo grande, versarci il contenuto, preriscaldare il forno a 150° e far cuocere la torta per 45/50 minuti. Sfornare e ricoprire la superficie con la nutella e una spolverata di farina di cocco...

CAKE DI CAROTA AL COCCO

http://triplocioc.blogspot.com



Ingredienti:
200 gr di carote
2 uova oppure 1
100 gr di zucchero di canna
5 cucchiai di olio di semi
100 gr di farina integrale (io non ne avevo ed ho usato farina 00)
un cucchiaino di lievito in polvere
50 gr di cocco disidratato
50 gr di uvetta (io gocce di cioccolata)
mezzo cucchiaino di cannella in polvere
una grattata di noce moscata
burro
sale

Procedimento

Raschiate le carote e lavatele, poi grattugiatele con la grattugia a fori larghi, tamponatele con lo Scottex in modo da togliere l'acqua di vegetazione in eccesso. Se utilizzate l'uvetta fatela ammorbidire in una ciotola con dell'acqua fredda, a parte montate le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso. A questo punto aggiungete l'olio, le carote, la farina setacciata e mescolata con il lievito, le spezie, il cocco e l'uvetta strizzata o le gocce di cioccolata, una presa di sale e mescolate per amalgamare il tutto. Versate in uno stampo da plum-cake in silicone oppure imburratene d infarinatene uno, livellate e cuocete a 180° per 40 minuti circa. Una volta sfornato fatelo freddare su una griglia prima di servirlo.

BACI DI DAMA AL COCCO CON NUTELLA

http://triplocioc.blogspot.com



Ingredienti per la pasta:

200 gr farina bianca
1 cucchiaino di lievito in polvere
180 gr di burro
70 gr di zucchero
1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
1 uovo
30 gr di scaglie di cocco (ne servono circa il doppio)
sale

Per la farcitura

nutella oppure:
150 gr zucchero a velo
40 gr di burro
10 gr di cacao in polvere

Procedimento

farcia: lavorare lo zucchero a velo con il burro morbido (la ricetta dice fuso, ma a me torna poco) poi incorporare il cacao. pasta: setacciare la farina, il lievito ed un pizzico di sale in una ciotola, nel frattempo nella planetaria lavorate il burro con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere una crema, a questo punto unire l'uovo e tutti gli altri ingredienti secchi senza mescolare troppo. Prendete l'impasto e fatelo riposare in frigo per almeno mezz'ora - un'ora così lo lavorerete meglio (la ricetta non lo prevede, anche se all'inizio del libro danno questo consiglio per tutti i biscotti, perchè questo riposo evita che in cottura spancino troppo e poi si lavorano molto meglio), trascorso il tempo riprendetelo e formate delle palline tutte uguali che poi schiaccerete passandole sulle scaglie di cocco da ambo i lati, mettetele nella teglia del forno ricoperta di carta da forno ad una distanza di cirac2,5 cm l'uno dall'altro ed infornate a forno preriscaldato a 150° per circa 18-20 minuti. Sfornate, fate raffreddare completamente ed accoppiateli a due a due farcendoli con ciò che preferite.

CUORICINI FREDDI

http://triplocioc.blogspot.com



Ingredienti:

100 gr biscotti Oro Saiwa
100 gr farina di cocco
50 gr di burro
50 gr di zucchero
10 gr di cioccolato fondente al 70%
1 bicchiere scarso di latte

Procedimento

riducete in polvere i biscotti, riuniteli in una ciotola con il cocco e lo zucchero, amalgamate con il burro fuso e latte q.b. ad ottenere un composto morbido, facilmente modellabile con le mani. A questo punto nello stampo prescelto (se non usate gli stampi in silicone rivestitelo con carta alluminio) versate il composto fino a riempirlo per 2/3, poi mettete in frigo per 30 minuti.
Nel frattempo sciogliete a bagnomaria o al microonde il fondente, e trascorsi i 30 minuti livellatelo sulla superficie di cocco e biscotti. Volendo potete rifinire con una spolverata di cocco. Rimettete in frigo per almeno due ore.

DOLCI TENTAZIONI CIOCCO -COCCO

http://triplocioc.blogspot.com



Ingredienti:

1 uovo
100 gr di zucchero
100 gr di farina di cocco disidratato
20 gr di farina
gocce di cioccolato o scaglie in abbondanza

Procedimento

in una ciotola oppure nella planetaria con il gancio a K mettere tutti gli ingredienti (per ultime le gocce) ed amalgamare (pochi minuti) a questo punto con le mani umide formare delle belle pallette, adagiarle su una teglia ricoperta di carta da forno e cuocere in forno già caldo a 180° fino a quando saranno dorati (circa 18-20 minuti x dimensioni medie), a me con questo composto vengono 12.

TIRAMISU AL COCCO

http://lecosedirita.blogspot.com

Ingredienti:

250 gr. di mascarpone
100 gr. di zucchero
3 uova
1 noce di cocco
4 pacchettini di pavesini
cacao amaro

Procedimento

Inizio forando la noce di cocco per far uscire il liquido, lo filtro e lo tengo da parte. Rompo la noce staccando la polpa dal guscio e la sciacquo sotto l'acqua corrente. Sinceramente non riesco mai a valutare quanta polpa uso perchè "strada facendo" viene mangiata da tutti.....all'incirca metà noce, ma poi vi regolerete voi, va tritata piuttosto finemente. Divido gli albumi dai tuorli, sbattendo questi ultimi con lo zucchero; aggiungo il mascarpone, amalgamandolo bene, la polpa tritata del cocco e gli albumi montati a neve.
Verso l'acqua del cocco in un piatto fondo e ci immergo velocemente i pavesini, con i quali inizio a fare il primo strato nella pirofila. Aggiungo una parte di crema e una bella spolverata di cacao continuando ad alternare pavesini, crema e cacao fino alla fine degli ingredienti. Di solito finisco il dolce con qualche cucchiaio di farina di cocco (la polpa è troppo umida e si impasterebbe) mischiata ad un po' di cacao, ma ieri sera non ce l'avevo in casa e ho usato il cacao da solo: va benissimo comunque.

CHICCHE DI PATATE CON COCCO

http://profumincucina.blogspot.com



Ingredienti:

Chicche di patate (gnocchetti piccoli) 1 kg
Gamberetti sgusciati surgelati 500g
½ bicchiere di latte
3 o 4 cucchiai di cocco disidratato (quello per dolci,per intenderci)
Burro 60 g
1 confezione da 200 g di panna da cucina
2 cucchiai di salsa ketchup
Sale pepe

Procedimento

Scongelare i gamberetti.
Mettere il cocco disidratato,nel bicchiere con il latte,e lasciarvelo per 10 minuti.
In un tegame,sciogliere il burro,aggiungere il latte con il cocco,mescolare,e lasciare cuocere per 2 o 3 minuti circa. Aggiungere i gamberetti,mescolare,unire un pizzico di sale,ed una macinata di pepe,e lasciar cuocere per 4 o 5 minuti.
A questo punto,unire la panna da cucina,eventualmente separata dal siero che c'è nella confezione,mescolare ed unire i cucchiai di ketchup,la salsa deve diventare rosa.
Continuare la cottura per 5 minuti circa,controllare se è giusto di sale, e non far ritirare troppo la salsa,deve risultare abbastanza liquida.
Cuocere le chicche di patate, e quando sono cotte,farle saltare nel sugo.

TORTA COCCO E ARANCE

http://lacucinadicrista.blogspot.com



Ingredienti:

2 uova
125 g burro (cremoso)
50 g cocco disidratato
250 g zucchero
180 g farina autolievitante o farina OO + 1/2 bustina lievito per dolci
scorza di un'arancia grattugiata
100 ml latte
150 ml acqua frizzante *

glassa al cocco **
60 ml o di più succo di arancia
1/2 cucchiaino scorza di arancia grattugiata
90 g cocco disidratato e 140 g zucchero a velo

* il mio tocco personale, nella ricetta originale sono 250 ml latte e niente acqua frizzante
** la glassa io l'ho preparata a occhio senza seguire le quantità quindi più cocco e meno zucchero a velo + il succo di un'arancia
la mia teglia 24 cm diametro (quella classica a cerniera)

Procedimento

Ho separato i tuorli , ho aggiunto burro e zucchero e ho frullato tutto per ottenere una crema; ho grattugiato la scorza d'arancia , l'ho aggiunta nella crema insieme al cocco, l'acqua frizzante e il latte, farina e il lievito e ho frullato ancora un po'; ho montato a neve i albumi e gli ho aggiunti al impasto mescolando in verticale. Ho versato tutto nella teglia foderata con carta da forno e o infornato a 180 °C nel forno già caldo per cca 60 minuti. Ho fatto la prova stecchino deve uscire pulito anche se non deve essere uscire asciutto perche il dolce è un po' morbido, bagnato ; ho lasciato 10 minuti prima di toglierlo dalla teglia , io ho rigirato il dolce in un piato da portata e ho tolta la carta .Quando la torta è alla temperatura della stanza ho spennellato la glassa che avevo preparato in questo tempo.

TORTA AL COCCO

http://dolciesalatetentazioni.blogspot.com



Ingredienti:

250 g di farina 00
250 g di farina di cocco
200 g di zucchero
1 vasetto di yogurt naturale
1 vasetto di olio
un pizzico di sale
3 uova
1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti secchi, lo yogurt, l'olio ed il sale e mescolare bene.
Aggiungere, una per volta, le uova ed alla fine il lievito ben setacciato.
Mescolare molto energicamente e mettere in uno stampo imburrato o coperto di carta forno, in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.
Fare sempre la prova dello stecchino.

TORTA AL COCCO

http://ilricettariodiminnie.myblog.it



Ingredienti:

70 gr. di farina di cocco
50 gr. di zucchero
2 uova
scorza grattugiata di limone
70 gr. di fecola
100 gr. di burro
un bicchierino di liquore
un pizzico di sale
gocce di cioccolato fondente

Procedimento

Mescolare lo zucchero, fecola, farina di cocco e la scorza di limone.

Aggiungere il burro fuso, il rum e il tuorlo d'uovo.

Montare bene a neve gli albumi con un pizzico di sale.

Aggiungere al composto le gocce di cioccolato e gli albumi.

Versare dentro il tutto dentro uno stampo rivestito di carta forno oppure imburrato e infarinato e cuocere per circa 30 minuti a 180°.

MUFFIN BIANCHI CON ALBUMI MELE E COCCO

http://ilmondodiladycocca.blogspot.com



Ingredienti:

10 - 12 muffin

- 6 albumi
- 180 gr zucchero
- 100 gr burro
- 100 gr farina 00
- 100 gr fecola di patate
- 90 gr farina di cocco (o un pò di più a seconda dei vostri gusti)
- 1 mela
- 1 bustina di vanillina
- 1 bicchierino di liquore alla vainiglia o 1 fialetta di aroma alla vainiglia
- 1/2 bustina di lievito per dolci

Procedimento

Preriscaldate il forno a 200°.
Sbucciate la mela, tagliatela a cubetti piccolini e mettetela in una ciotola con un pochino di zucchero.
In un recipiente amalgamate lo zucchero con il burro sciolto (non caldo e non del tutto liquido), aggiungete gradatamente la farina e la fecola setacciate, poi la vanillina , il liquore, la farina di cocco ed il lievito.
Montate gli albumi a neve fermissima ed aggiungeteli delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto, al composto ottenuto prima; aggiungete a questo punto la mela a pezzetti.
Prendete lo stampo per i muffin, ponete all'interno i pirottini di carta e riempiteli per i 3/4 ; infornate a 200°C per 20 minuti circa.
PS: se non avete lo stampo per i muffin imburrate ed infarinate gli stampini di alluminio, lo stesso va fatto se avete lo stampo e non i pirottini di carta.
A fine cottura toglieteli dal forno e dopo pochi minuti metteteli a raffreddare su una graticola in modo che perdano tutto il vapore.
Una volta freddi potete decorarli come più vi piace...
Io ho usato dello zucchero a velo ed il topping al cioccolato...
Devo dire che si sono mantenuti morbidi per parecchi giorni, l'unica accortezza è averli tenuti in un sacchetto per alimenti..quelli per congelare..con i forellini..per capirci!!!
Ottima variante alla solita torta di albumi....diciamo più pratica visto che uno tira l'altro!!!

ZUPPA DI CAVOLFIORE CON LATTE DI COCCO

http://dolce-amara.blogspot.com



Ingredienti:

1kg di cavolfiore bianco
1 patata piccola
1 cipolla
1lt di brodo di pollo (io avevo quello vegetale)
250ml di latte di cocco
1 cucchiaino di semi di senape
1 pezzetto di zenzero grattugiato
60 ml di yogurt naturale (io ho messo quello greco)
olio extra vergine di oliva
prezzemolo
sale e pepe

Procedimento

Lavate il cavolfiore, eliminate le foglie e il gambo e tenete da parte solo i fiori. Pulite la patata e tagliatela a pezzi; tagliate la cipolla finemente. In un tegame mettete a scaldare circa 20 ml di olio, aggiungete la cipolla e la patata e fate rosolare per un paio di minuti. Aggiungete anche il cavolfiore facendolo insaporire per 5 min. , i semi di senape e lo zenzero grattugiato. Coprite le verdure col brodo caldo e portate ad ebollizione e continuate la cottura per 20 min. o comunque fino a che il cavolfiore risulterà tenero.
A cottura avvenuta, prelevate metà delle verdure e frullatele (io ho usato il mini-pimer) ottenendo una sorta di purea. Rimette le verdure frullate nella pentola con il resto della zuppa e mescolate, aggiungete ora il latte di cocco, lo yogurt, aggiustate di sale, pepate e decorate con delle foglioline di prezzemolo. Servitela bella calda. A casa c'è chi ha fatto il bis nonostante all'inizio fosse scettico .

PASTICCINI AL COCCO E CREMA LIMONE

http://atuttacucina.blogspot.com



Ingredienti:

25g farina di cocco,

1 albume,

2 tuorli,

30g zucchero,

10g farina,

200ml latte,

1 cucchiaino scorza grattugiata di limone,

cannella

Procedimento

Sbattere l'albume, senza montarlo, e incorporarvi il cocco. Imburrare 12 stampini di alluminio di 4cm di diametro e distribuirvi all'interno il composto di cocco, formando un rivestimento tipo crostatina. Cuocere in forno già caldo a 180° per 12 minuti. Lavorare i tuorli con lo zucchero, incorporarvi la farina e versare a filo il latte bollente, senza mai smettere di mescolare. Unire la scorza e portare ad ebollizione, su fiamma bassa, lasciando sobbollire 3 minuti, addensando. Togliere dal fuoco e immergere il pentolino in acqua ghiacciata, mescolando, facendo raffreddare la crema. Riempire le basi di cocco con la crema e spolverizzare con la cannella.

BON BON MORBIDI AL COCCO

http://cuordipanna.blogspot.com



Ingredienti:

150 gr di biscotti ai 5 cereali e fibre (io ho usato biscotti secchi normali)

1 bicchiere di cocco grattugiato

150 gr di latte condensato zuccherato

2 cucchiai di Baileys o altro liquore (io ho usato liquore alla crema di nocciole)

3 cucchiai di cocco grattugiato extra per avvolgere le palline

Procedimento

Tritare i biscotti finemente nel mixer aggiungere il cocco..mescolare, aggiungere il latte condensato, il liquore e amalgamare bene con una forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo. Far solidificare il composto in frigo per circa un' ora e poi formare delle palline..rotolarle nel cocco grattugiato e riporle nei pirottini di carta..lasciare 2 o 3 ore in frigo prima di servire...

CIOCCHINI AL COCCO

http://cuordipanna.blogspot.com



Ingredienti:

per 30 biscottini medi

3 albumi

50-80gr di olio (io uso l' extra vergine di oliva)

80gr di zucchero

150gr di farina

50gr di fecola di patate

100gr di farina di cocco

gocce di cioccolato

8gr di lievito per dolci

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero aggiungere l' olio, le farine, il lievito ed infine le gocce di cioccolato...amalgamare il tutto bene e formare delle palline...sistemarle ben distanziate sulla teglia precedentemente ricoperta di carta forno appiattire un pò con le mani e cuocere a forno già preriscaldato a 180° per 10 min circa..poi dipende dal forno il mio impiega una ventina di min.

PALLINE MORBIDE COCCO – CACAO

http://cuordipanna.blogspot.com



Ingredienti:

100 gr di biscotti secchi
100 gr di cocco grattugiato
40 gr di cacao amaro
200 gr di zucchero a velo
2 albumi
cocco extra per avvolgere...

Procedimento

Tritare i biscotti finemente riducendoli a farina e amalgamarli con il cocco, il cacao e lo zucchero a velo...unire gli albumi e mescolare prima con una forchetta e poi mano. Il composto risulterà appiccicoso e morbido ma dovrà essere abbastanza consistente da fare delle palline (se è assai morbido aggiungere o cocco o biscotti tritati)..Formare le palline passarle nel cocco e riporle nei pirottini di carta e porli su di una teglia...cuocere in forno a 160° per 15 min.
Raffreddare e servire.

MARGHERITA AL COCCO E CLEMENTINE

http://danieladiocleziano.blogspot.com



Ingredienti :

per 6/8 persone:

*120 gr. di burro
* 150 gr. di zucchero
* 2 clementine biologiche
* 2 uova biologiche
* 215 gr. di farina con lievito in polvere
* 100 gr. di cocco essiccato
* 185 ml. di latte

Procedimento

Montare il burro con lo zucchero, fino ad avere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere gradualmente le uova , la buccia grattugiata di una clementina (opportunamente lavata), e il succo delle clementine. Aggiungere poi mescolando la farina e il cocco, alternandola al latte.
Versare il composto nella tortiera e pareggiare la superficie.
Infornare nel forno preriscaldato a 180° per 45° minuti circa, o sino a quando uno stuzzicadenti infilato al centro del dolce ne uscirà asciutto. Lasciar raffreddare il dolce nella tortiera e poi capovolgerlo su di in piatto. Guarnire a piacere con zucchero a velo.

TE' AL COCCO E AGLI AGRUMI

(ricetta tratta da " Il Grande Libro del Tè", ed De Agostini)

http://chezmoi72.blogspot.com



Ingredienti:

1 litro di acqua (meglio se filtrata o oligominerale)
6 cucchiaini di tè OP Orange Pekoe
3 cucchiaini di cocco secco a fettine, o qualche fettina sottile di cocco fresco, a piacere
1 arancia bio tagliata a fettine
1 limone bio tagliato a fettine
zucchero

Procedimento

Riscaldate bene una grande teiera, e intanto mettete a bollire l'acqua. Quando l'acqua bollirà, spegnetela ed aspettate qualche secondo: non è bene utilizzare l'acqua troppo "vecchia", dice il Maestro del tè Lu Yu nel suo Canone, così come, del resto, acqua troppo fredda, l'acqua "bambina"...la temperatura perfetta per i neri è leggermente inferiore ai 100 gradi! ...
Utilizzate questo brevissimo lasso di tempo per mettere sul fondo della teiera le fettine di agrumi e di cocco.
Nel caso utilizziate, come ho fatto io, il cocco secco in polvere (nella foto non si vede, è rimasto sotto gli agrumi...), abbiate cura di filtrare il tutto!
Servite dopo quattro, cinque minuti, accompagnando con zucchero, che ognuno metterà a piacere.